மைசூர் பாக்

<u>சுவையான மைசூர் பாக் செய்வதற்கான எளிய சமையல் குறிப்பு</u>.

தேவையான பொருட்கள்

- கடலை மாவு – 1 கப்
- நெய் – 1-1 /4 கப்
- எண்ணெய் (sunflower oil) – 3 /4 கப்
- சர்க்கரை – 2 கப்
- தண்ணீர் – 1 /2 கப்

செய்முறை

1. மாவை கட்டி இல்லாமல் நன்கு சலித்துக் கொள்ளவும்.
2. கடைசியாக மைசூர் பாகை கொட்டும் தட்டில் நெய் அல்லது எண்ணெய் தடவி வைத்துக் கொள்ளவும்.
3. ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் மற்றும் நெய் ஆகியவற்றை நன்கு சூடு செய்து கொள்ளவும்(எண்ணெய் மைசூர் பாக் மிருதுவாக இருப்பதற்கு உதவும்).
4. ஒரு சிறிய பாத்திரத்தில் சிறிது தண்ணீரை ஊற்றி அடுப்பின் பக்கத்திலேயே வைக்கவும்.
5. ஒரு அடி கனமான பாத்திரத்தில் சர்க்கரை மற்றும் தண்ணீர் ஆகியவற்றை கலந்து சூடு செய்யவும்.சர்க்கரை நன்கு கரைந்ததும் வடிகட்டியைப் பயன்படுத்தி தூசி இல்லாமல் நன்கு வடிகட்டிக் கொள்ளவும்.

6. வடிக்கட்டிய சர்க்கரைப் பாகை மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து சூடு செய்யவும். அடுப்பை குறைந்த தீயில் வைக்கவும். பாகுப் பதம் வரும் வரை கிளறிக் கொண்டேயிருக்கவும்.

7. பாகுப்பதம் சரி பார்க்க கொதித்துக் கொண்டிருக்கும் சர்க்கரைப் பாகிலிருந்து சிறிது எடுத்து சிறு பாத்திரத்தில் இருக்கும் தண்ணீரில் போட்டால் பாகனது சிறு உருண்டை வடிவில் பாத்திரத்தின் அடியில் தண்ணீருக்குள் தங்கி விடும். இதுவே சரியான பதம்.

8. இந்த பாகு பதம் வருவதற்கு குறைந்தது 10 நிமிடங்கள் ஆகும்.

9. இப்பொழுது கடலை மாவை சிறிது சிறிதாக பாகில் சேர்த்து கட்டி விழாமல் கிளறிக் கொண்டேயிருக்க வேண்டும்.

10. கடலை மாவு முழுவதும் பாகில் கலந்தவுடன், சுட வைத்துள்ள நெய் – எண்ணெய் கலவையை சிறிது சிறிதாக ஊற்றி கிளறிக் கொண்டேயிருக்க வேண்டும்.

11. நெய்- எண்ணெய் கலவையை முழுவதுமாக நன்கு கலக்கும் வரை கிளறிக் கொண்டேயிருக்க வேண்டும்.

12. மாவு பதம் கெட்டியானதும், நெய் பாத்திரத்தின் ஓரங்களில் வடிந்து வரும்போது அடுப்பில் இருந்து பாத்திரத்தை எடுத்து தயாராக வைத்துள்ள நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி சமமாக பரப்பவும்.

13. 3 -4 நிமிடங்கள் கழித்து உங்களுக்கு வேண்டிய வடிவத்தில் வெட்டிக் கொள்ளவும். சூடு ஆறிய பின்பு மைசூர் பாகை எடுத்து வேண்டிய பாத்திரத்தில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு:

அடுப்பை குறைந்த தீயிலேயே வைத்து பயன்படுத்தவும்.